

[19]中华人民共和国专利局

[11] 公开号 CN 1125052A



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 94119287.3

[51]Int.Cl⁶

A23F 3/34

[43]公开日 1996年6月26日

[22]申请日 94.12.23

[71]申请人 邵立明

地址 150036黑龙江省哈尔滨市道里区森林行

37号哈尔滨市园林管理处

[72]发明人 邵立明 邵立功 邵立民 邵秀茹

A23L 2/38 A61K 35/78

权利要求书 1 页 说明书 5 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 仙人掌类植物保健饮品的制备方法

[57]摘要

一种仙人掌类植物保健饮品(包括仙人球等)的制备方法,是将仙人掌新鲜根茎切成块状或片状,压榨出鲜汁或烘干经过粉碎成粉末,配制成仙人掌茶。同时,将鲜汁或粉末加以提取,喷雾干燥形成干粉或颗粒,分装、密封、灭菌,即成速溶茶。仙人掌茶不仅具有行气活血,清热解毒,补脾健胃,而且含有多量微量元素,增强机体免疫力,起到抗衰延寿,有益健康作用,确为人类所不可缺少的保健饮品。

权 利 要 求 书

1、一种仙人掌类植物（包括仙人球等）保健饮品的制备方法。其特征是采集一切片（块）—烘干（压榨）—粉碎—浸提—配制，加工成仙人掌茶。

2、一种根据权利要求1所述仙人掌茶制备方法，其特征为将仙人掌（包括仙人球等）新鲜根茎切成1cm左右宽的块状，用压榨机压榨出鲜汁，用蒸馏水调节浓度2-3倍，经过60目~80目细筛过滤，然后，经过灭菌，用100℃~120℃的温度蒸气灭菌，装入无菌罐密封，保持在0℃~4℃，供配制仙人掌饮料用。

3、一种根据权利要求1所述仙人掌茶制备方法，其特征将仙人掌（包括仙人球等）切成1~4mm薄片进行烘干，在100℃~120℃时，须6-7分钟，降到80℃下，每隔20分钟翻动一次，直到标准水份，然后经过粉碎，粉碎度在10目左右，直径约2~3mm范围，粉碎后的粉末可与其它茶叶配制仙人掌茶叶。

4、根据权利要求2和3所述的制备方法，可将压榨汁或粉碎的粉末，放入提取罐中提取，用沸水，连煎三次，将三次煎出液合并，然后采取喷雾干燥法进行干燥，形成干粉或颗粒状仙人掌茶。

仙人掌类植物保健饮品的制备方法

本发明是属于药用植物仙人掌类（包括仙人掌、仙人球等）根、茎加工、处理、炮制后形成仙人掌茶保健饮品的制备方法。

目前，各种保健饮品很多，但对仙人掌类植物加工成茶等保健饮品尚未发现。

本发明专利的目的是将药用植物仙人掌类植物根、茎加工、炮制后，制成携带方便，冲饮可行的茶类保健饮品，对人体起着保健作用，使人们健康长寿。

仙人掌（*Opuntia, dillei haw*）仙人球（*Echinopsis multiplex zucc*）生长在我国南方各省，有野生也可人工栽培。据《中药大辞典》刊载：仙人掌科植物，性味苦、寒、甘、平、无毒。功用主治：行气活血、清热解毒、治心胃气痛、痞块、痢疾、痔血、咳嗽、痛肿、疔疮、汤火伤等。且仙人掌含有丰富的营养价值，含有丰富的维生素A、C，每100克仙人掌含VA220微克，VC16毫克，铁2.7毫克，蛋白质1.6毫克，并且还含有钙、镁、钾、锌、铜等八种微量元素，其中钙、镁、钾含量较多。经测定得到钙、镁、钾、铁、锌、锰、铜、铅等八种微量元素含量如下：

元 素	Ca	Mg	K	Fe	Zn	Mn	Cu	Pb
含量 (PPM) $\bar{X}(\sum x/n)$	32612.20	13166.64	62624.44	471.77	139.24	41.50	22.07	59.58

从以上数具说明，仙人掌之所以具有较强的抗旱能力的原因是含钾量高。并说明出仙人掌中含较多的钙、镁、钾盐。

仙人掌从其栽培、管理、生长形势看，易栽、易活、易成长，繁殖极其容易。用其制饮品可谓丰富。

现代医药研究表明，仙人掌及仙人掌类的植物具有一定药用价值，它具有行气活血、清热解毒、散瘀消肿、补脾健胃、利尿、止泻、镇咳消炎、对于糖尿病、动脉硬化、肥胖症、降低胆固醇也有一定疗效。并且增加机体的免疫功能及抗病能力，起到抗衰延寿的作用。

本饮品制备方法如下：

首先将仙人掌（仙人球）新鲜根茎清洗干净，切成1cm左右宽的块状，用压榨机压榨，压榨出鲜汁，用蒸馏水调节浓度为2~3倍，经过60目~80目的细筛过滤。然后，通过灭菌机，用100℃~120℃温度的蒸气灭菌，灭菌时间为30分钟。然后，装入无菌罐，密封，保持在0℃~4℃，供拼配仙人掌饮料用。

也可将鲜人掌（仙人球）根茎切成1mm~5mm薄片进行烘干（或凉晒），在100℃~120℃时，约6~7分钟，降到80℃以下，每隔20分钟翻动一次直到达到标准水份。然后，进行摊晒，进一步风干。干燥后的仙人掌片，经过粉碎机粉碎，粉碎度在10目左右，直径约2~3mm范围。粉碎后的干粉可供拼配袋茶用。也可进一步制成速溶品，可将其粉碎到60目，一般在0.4毫米左右，然后放入提取罐中提取，可用沸水，每次1~2小时，连煎三次，将三次煎出液合并，含水量可在70~80%以上，然后，采取喷雾干燥法进行干燥，形成干粉，颗粒等形状。将所得干粉，颗粒进行分装，密封，即成成品。

本发明实施例如下：

仙人掌果茶：将仙人掌（仙人球）的新鲜根茎清洗干净、凉干、去针刺、切成1cm左右宽的块状，用压榨机压榨出鲜汁，然后用1~3倍蒸馏水调节浓度，再经过60目~80目的细筛过滤。经过灭菌机，用100℃~120℃温度的蒸气灭菌，灭菌时间不小于30分钟。冷却至室温，再用自动填充机装罐，填充在洗净的灭菌罐内密封，放置在0℃~4℃供拼配果茶用，在拼配时可加鲜果汁，或食用香料，饴糖等。一般可装成250克易拉罐或密封瓶中。

仙人掌袋茶：

将仙人掌（仙人球）新鲜根茎采集下来，清洗干净，凉干水份，再去掉外面针刺。然后，切成1~5mm薄片。将其放入烘干炉，在100℃~120℃时，约6~7分钟后，降到80℃以下，防止烘焦，保持其成份不被破坏，每隔20分钟翻动一次，直到达到标准水份为止。然后，进行摊晒，进一步风干，其平均含水量为5~7%。经过干燥后的仙人掌片，经过粉碎机粉碎，粉碎度一般在10目左右，直径约2~3mm范围。经过粉碎后的仙人掌粉末可与茉莉花茶，绿茶等配制，但仙人掌茶末应占总量2/3。最后用灭菌后的滤纸袋包装，每袋重3~5克。

仙人掌速溶茶

本实施便是在前面所述实施例的基础上，将仙人掌原汁，经过过滤，得出纯汁。或将晒干或烘干的仙人掌片进行粉碎，一般在0.4毫米（相当于60目），然后，将其放入提取罐中提取，可在沸水中，每次1~2小时，连煎三次，将三次煎出液混合，然后，采用喷雾干燥器进行干燥，干燥时间为10秒~20秒左右，雾滴在10微米左右。然后将已干燥的干粉（颗粒）落入收集桶中，最后可采用塑料复合薄膜和铝箔软包装，可防潮、体轻、无嗅、无毒、并进行热封合，每袋可

在2~3克。可用热水冲成液状服用。

由于本发明采用仙人掌为主要原料，它的资源丰富，制备方法简便，且无毒副作用。具有一定的保健价值，又象茶叶那样饮用方便，简单泡饮就可以达到保健治疗效果。